



**CHAMPAGNE BRUT NATURE PINOT
MEUNIER " ZÉRO DOSAGE " TERRE
D'EMOTION DOMAINE JEAN-MARC
CHARPENTIER N.M.**

Pays : France
Région : Champagne
Sous région :
Cépage(s) : 100% Pinot Meunier

Note de dégustation :

Belle couleur jaune paille soutenue. Bulles fines. Le nez surprend par un caractère fruité bien mûr, voir confit tel que l'abricot ainsi que des touches exotiques (ananas). La bouche est bien sèche, épurée et intense. Le contraste entre le nez et la bouche interpelle dans un premier temps puis séduit et attire la curiosité du dégustateur vers ses sensations nouvelles et extrêmement plaisante. Une vraie découverte pour les amateurs curieux.



Température de service : 0 C°

Potentiel de garde :

Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, foie gras, nage de poisson au lait de coco, St Jacques au curry vert

Commentaires du sommelier :

Véritable Champagne extra-terrestre, ce Pinot Meunier offre un contraste saisissant entre fruité intense et confit au nez et une bouche sèche, fraîche et épurée. Issu de la récolte 2017, le botrytis ayant fait son effet, il en résulte un vin atypique, étonnant et très réussi. Champagne exclusif limité à 3508 exemplaires. La famille Charpentier, installé à Charly-sur-Marne, produit du Champagne depuis huit générations. Aujourd'hui, Jean-Marc Charpentier agronome de formation, poursuit cette tradition avec une approche simple associant un travail rigoureux à la vigne et une grande précision à la cave. Il poursuit la conversion de son vignoble de 24 hectares vers une agriculture biologique. Il pratique la biodynamie depuis 2009. Ses Champagne reflètent cette implications de tous les instants en se montrant harmonieux et élégant.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

